

テラ s t . ( テラスト )

# 出店時の注意事項

平成 30 年 5 月

主催：藤井寺駅周辺まちづくり協議会  
共催：テラスト実行委員会

## [デラスト Vol.9 開催日程]

2018年7月22日(日)

13:00～20:00(予定)

## [参加条件]

- ・販売時間 11:00 頃～20:00 頃(出店準備完了時～デラスト・ステージの撤去完了時まで)  
※出店の準備が整い次第、概ね 11:00 前後から販売開始して頂いても結構です。
- ・参加費 3,000 円+電気使用量 (1,000 円/kw) ※電気を使用される場合のみ
- ・本イベントの趣旨にご理解いただいた上でご参加下さい。  
**※募集要項及び本注意事項をお読みいただき、出店同意書を提出してください。**

## [注意事項]

### ○開催について

- ・雨天決行。大雨・強風等の荒天時は中止です。中止又は微妙な天候の場合、実施の有無は当日の午前 8:30 までにデラストホームページ及び Facebook ページで告知します。

### ○ブースの設置、販売について

- ・個別ブース箇所は、主催者側で決定し、後日連絡いたします。
- ・ブースサイズは2m×2mで、出店場所は線路脇のフェンス近くになります。(会場図を参照)
- ・テント等については、各自で持参、設営をお願いします。その他必要な備品(机や椅子など)も各自でご準備をお願いします。
- ・搬入・搬出、設営・撤去時に会場施設(地面・壁・手すり等)を汚損・破損しないよう気を付け、必要であれば養生をしてください。
- ・駐車場はありませんので、近隣の有料駐車場をご利用ください。(近隣駐車場図を参照)
- ・近隣の方への迷惑にならないよう搬入後速やかに車を移動させて下さい。
- ・販売物品とそれに伴う持込物品は申込時に主催者へご報告ください。
- ・電気とプロパンガスは使用可能です。電気機器を使用される方は、使用届に使用ワット数、器具名などを明記してください。プロパン使用時は安全に十分注意して使用してください。(別添 1 もお読みください)
- ・ブース出店数は最大 11 店(内、電気使用可能ブース数は 8 店[合計 8Kw]まで)を想定しております。
- ・火気使用の際は必ず消火器を持参してください。
- ・使用届に記載のないもの及びガソリン、発電機、カセットコンロ、炭火等は使用できません。
- ・機材や商品の搬入は車を利用いただけますが、搬入後は近隣の駐車場に移動してください。
- ・販売上のトラブル・クレームは各店舗で責任を持って解決してください。主催者側では一切責任を負いません。

- ・飲食物を販売される場合は、下記の事項にご留意ください。
  - 調理前には必ず手や指の洗浄・消毒をしっかりと行ってください。
  - 屋台内では最終調理のみ行い、材料を包丁で切るなどの仕込みは屋台では行わないでください。
  - 調理したものは必ず、その日のうちに処分してください。
  - アレルギー表示をお願いします。
  - アルコール類を販売される場合は、未成年者や車を利用される方には酒類の販売をしないことを明記したパネルをよく見える位置に掲示してください。
  - 食中毒及び火気使用には十分注意してください。
  - 保健所の注意事項もご確認ください。(別添2)
- ・飲食販売する場合は、お客さま用のゴミ箱の設置をお願いします。また、販売にともなうゴミは各自、お持ち帰りください。 ※主催側でのゴミ箱の設置はいたしません。
- ・イベント時に出た汚水については、使用者で処理してください。

#### ○禁止事項について

- ・強引な販売や、来場者に不快感を与えることが明確な接客は絶対におやめください。  
来場者から苦情が出た場合は、接客方法を確認させていただいたうえで対処させていただきますのでご了承ください。
- ・歩き売りはご遠慮ください。
- ・未成年者や車を利用される方、泥酔者へ酒類は販売しないでください。
- ・市民が主体となった地域振興のイベントですので、暴力団及び暴力団関係の方、プロの露天商の方の出店をお断りいたします。

#### ○その他

- ・メディア(新聞・テレビ)の取材及び主催者による写真、映像の撮影を行い、公開する場合がありますので、あらかじめご了承ください。
- ・主催者及び管理者の指示に従ってください。ご案内の諸注意事項を守らない方など、主催者の判断で当日の参加をお断りする場合があります。みなさんのご理解とご協力をよろしくお願いします。
- ・イベント開催中だけでなく、行き帰りなどのイベント関連において発生したトラブル、事故、盗難、怪我等につきまして主催者は一切責任を負いません。事故などが無いよう、各自で注意してください。
- ・お荷物や貴重品はご自身でお持ちいただき、各自で管理してください。
- ・主催者側においてのイベント中止時以外については、参加費の返金はいたしかねます。  
尚、開催当日から2週間前までのキャンセルについては参加費の徴収はいたしません。
- ・テント、机、椅子などは出店者にてご用意下さい。(貸し出し等はありません)

**スムーズなイベント運営のため、ご理解とご協力をお願いします。**

---

デラスト オフィシャルサイト(ホームページ)

<https://dera-st.jimdo.com/>

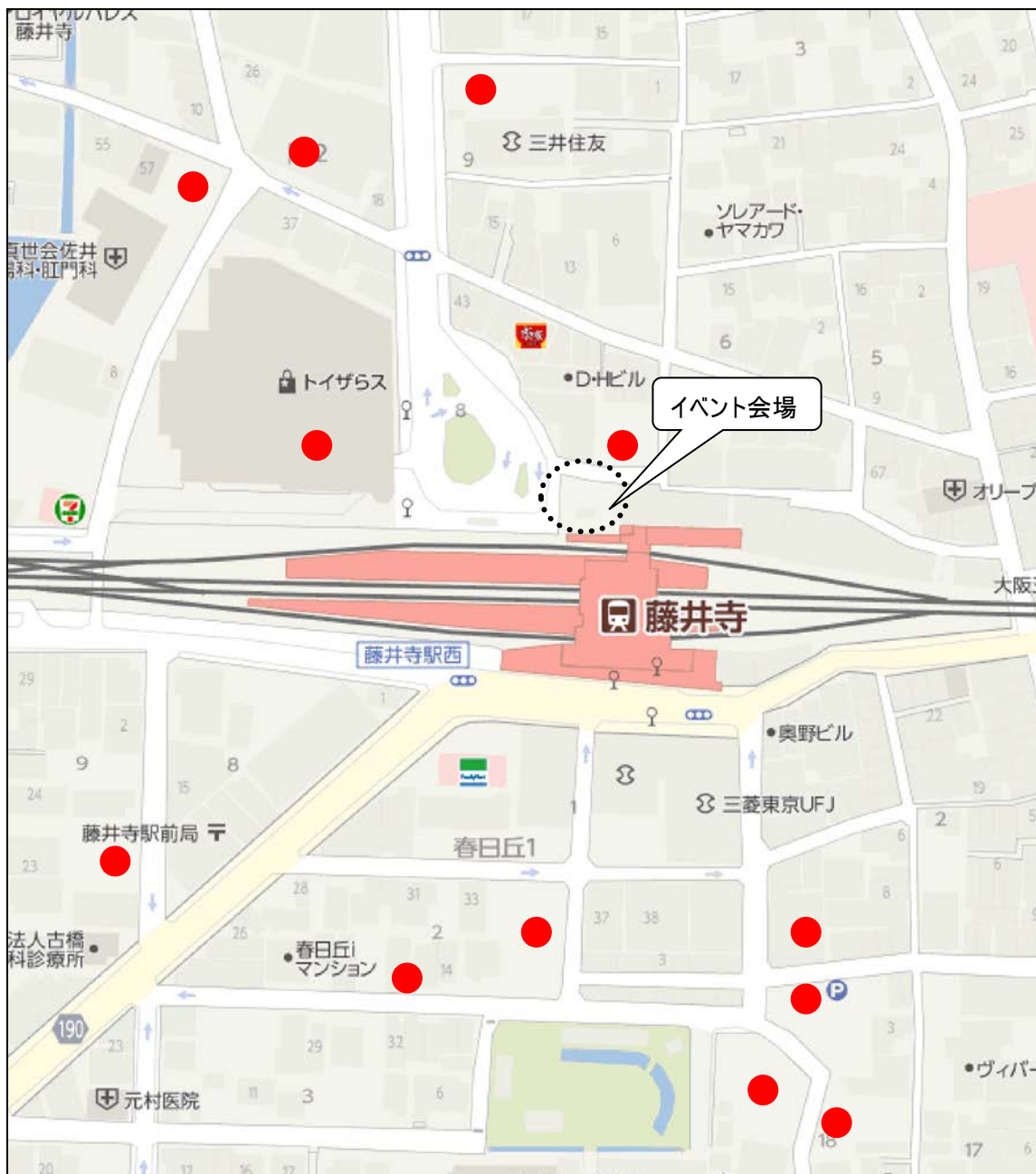
デラスト Facebook ページ

<https://www.facebook.com/dera.st.live/>

※イベント開催時までには注意事項の内容が変更する場合がありますが、その場合は主催者及び管理者の指示に従ってください。

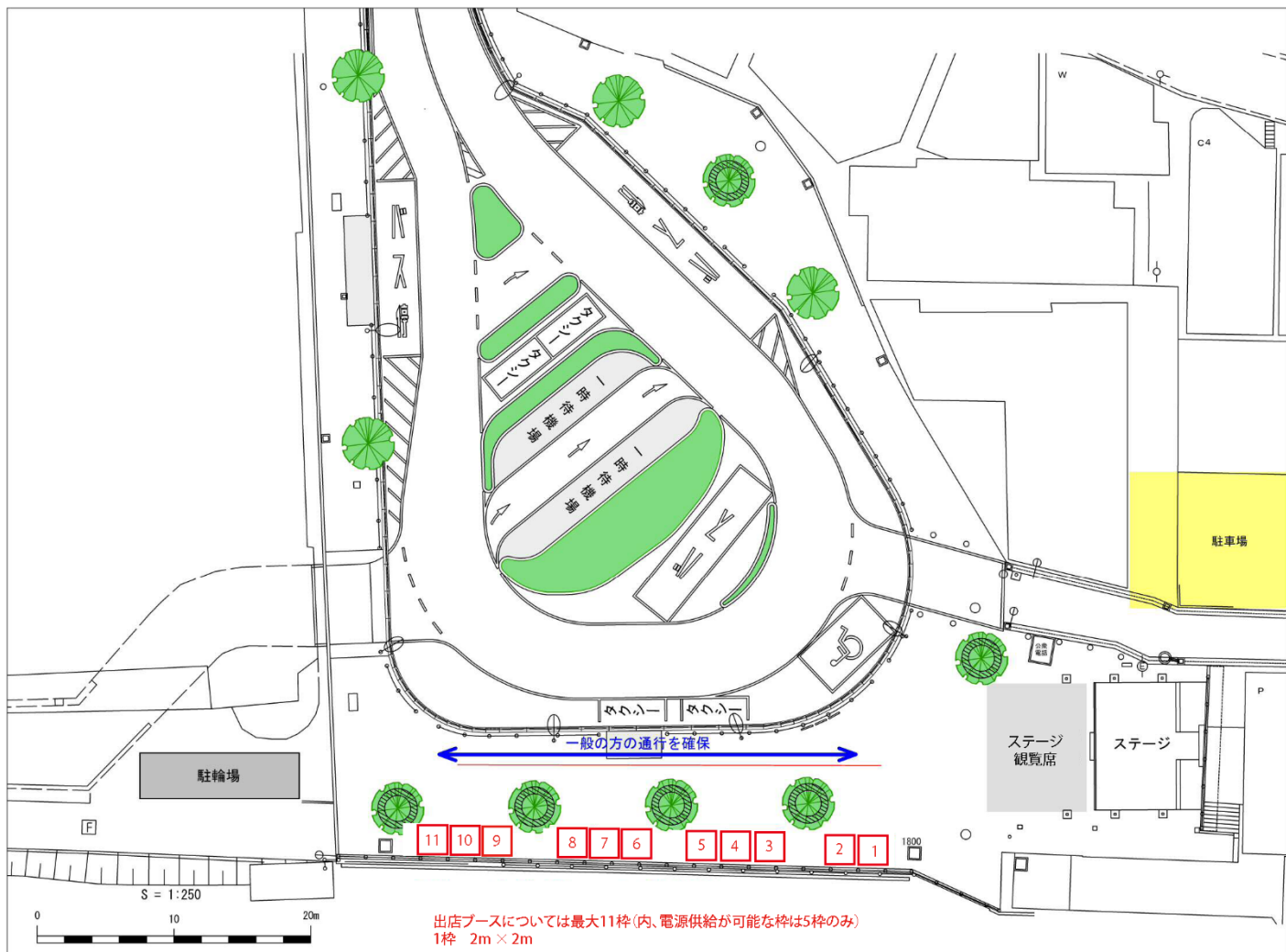
### 近隣駐車場


EV 用  
通路



# 会場図

別添 1



 出店場所 (2m × 2m)

柏羽藤消防組合が下記の通り注意事項を作成しています。

デラパーク（駅北交流広場）では、LPガスのみ使用可能です。

## 露店を出される皆さんへ

お祭りを楽しんでいただくために

### 注意事項

1. ~~ガソリンを入れた携行缶から発電機に給油する時は、必ずエンジンを切ること。~~
2. ~~給油する時は、通気の良い安全な場所で必ず静かに空気（可燃性蒸気）抜きをしてから、開栓操作すること。~~
3. 火気（喫煙、発電機、コンロ等）からLPガスポンベは2M以上離し、ガソリンを入れた携行缶等は、安全な距離を保つこと。
4. コンロ等の消費設備のゴムホースに亀裂がないか確認し、ホースバンドにて緊結すること。
5. 火気を使用するコンロ等の周囲に燃えやすい物を置かないこと。
6. 消火器又は水バケツを用意し、防火に努めること。
7. ~~携行缶やLPガスポンベは、日当たりの良い場所に常時置かないこと。~~
8. ポンベを転倒することのないよう平坦な場所で使用し、チェーン等で固定すること。
9. ~~ガソリンはポリ容器には入れないこと。~~
10. ~~ガソリンを携行缶へ入れる場合には、満タンにしないこと。~~
11. ~~認定のとれていない危険物携行缶や、定期的に点検されていないポンベは、使用しないこと。~~
12. 不要になったLPガスポンベは、必ずLPガス販売店に返却すること。

柏原羽曳野藤井寺消防組合  
予防課 危険物・保安係  
電話 072-958-9929

屋外やイベント会場、ご家庭などで —

# LPガスを容器で 購入して使用するお客様へ

容器の取り扱いミスなどによるガス漏れ事故が増えています。  
火災や爆発につながるおそれがあり大変危険です。



## 使用後はガス容器のバルブを 完全に閉めましょう！

容器のバルブの誤開放が、  
ガス漏れ事故の大きな  
原因になっています。  
使用後は、バルブが完全  
に閉まっているか必ず確  
認しましょう。



確認  
しましょう

ガス漏れ  
事故を防ぐ  
ポイント！

LPガス家の  
かしこママ

## 購入時には使い方などの説明を 受けましょう！

LPガスを容器で購入する  
場合、接続ミスなどを防ぐ  
ため、LPガス販売店で取  
り扱いの説明を受け、正し  
く使用してください。



## ガス臭いと感じたらLPガス 販売店へすぐ連絡してください。

ガス漏れ時の対応は、使  
用中の火は消し、火気厳  
禁です。発火の原因とな  
る電気などのスイッチに  
も触れないでください。



### ◆ゴムホースの劣化に注意！

古くなってひび割れたり、  
焼け焦げなどがあるゴム  
ホースは、ガス漏れを  
起こすおそれがあります。  
すぐに交換しましょう。



### ◆接続部分のゆるみやホースの取り外しに注意！

ゴムホースの接続部分  
のゆるみや、ホースを  
取り外す時のバルブの  
閉め忘れにご注意くだ  
さい。



## 露店解説自主点検票

| 確 認 項 目 |  | 適 | 否 |
|---------|--|---|---|
| 開設場所    | ① 消火栓、防火水槽等、消防水利の妨げになっていないか。                         |   |   |
|         | ② 消防自動車等の緊急車両進入路の妨げになっていないか。                         |   |   |
|         | ③ 避難通路の妨げになっていないか。                                   |   |   |
| 防火管理    | ① 火災発生時の消火、通報、避難誘導の担当者を決めているか。                       |   |   |
|         | ② 火気使用器具の周囲は、整理及び清掃がされているか。                          |   |   |
|         | ③ 火気使用器具は、安定した不燃性の床、台または板の上で使用しているか。                 |   |   |
|         | ④ 露店等の関係者に消火器の取扱い方法を徹底しているか。                         |   |   |
|         | ⑤ コンロ等と可燃物とは、器具に定められた離隔距離を保っているか。                    |   |   |
| 消火器     | ① 設置数は適正か。(火気使用露店に1本以上)<br>※火気使用露店から歩行距離20m以内の共同使用可能 |   |   |
|         | ② 消火器の規格は適正か。(4型以上)                                  |   |   |
|         | ③ 消火器に腐蝕や傷はないか。                                      |   |   |
| LPガス    | ① ボンベは、火気から離れた直射日光の当たらない通気の良い場所に設置しているか。             |   |   |
|         | ② ボンベは、転倒防止策を施されているか。                                |   |   |
|         | ③ ボンベは、一日の営業に必要な本数のみか。                               |   |   |
|         | ④ LPガスを使用する器具及びゴム製のホースは、LPガス専用のものを使用しているか。           |   |   |
|         | ⑤ ゴムホースは適当な長さで、ひび割れ等の劣化はしていないか。                      |   |   |
|         | ⑥ 火気使用器具とホースの接続が確実であり、ホースバンドで固定しているか。                |   |   |
|         | ⑦ 1本のボンベから複数に分岐させる場合、それぞれに開閉弁を設けているか。                |   |   |



## 模擬店開催についての注意事項

模擬店を開いて、参加者に飲食物を提供したり、販売したりすることは食品衛生法に基づく監視指導の対象となっています。

模擬店における食中毒等の食品事故を防止するために次のことを遵守してください。

### 1 施設・設備について

- ・模擬店を屋外で実施する場合は、軒下を利用したりテント張り等で天井及び背面・側面の三方を囲み、ほこりや直射日光を避けることができるようにすること。
- ・施設は給水及び洗浄設備の利用しやすい場所に設置し、排水についても考慮すること。
- ・給水個所に専用の手洗い設備を設け、液体石けん及び消毒用アルコール等の消毒液を用意すること。
- ・汚物容器はフタ付のものを用意し、特にゴミの処理は完全に行うこと。

### 2 食品・器具等の取り扱いについて

- ・原材料は日付け等を確認し、新鮮なものを購入すること。また、購入先、購入日を記録しておくこと。
- ・原材料の一次加工は購入店に依頼するか、開催場所内の調理実習室等の調理施設を利用すること。**(各家庭での調理は止めること)**
- ・手洗いは石けん及び消毒液を使用して十分に行うこと。調理前、調理中、トイレの後等)。手ふきはペーパータオルが望ましい。
- ・食器等はできる限り使い捨てのものを使用すること。
- ・布巾類は清潔なものを多数用意し、頻繁に取り替えること。
- ・まな板や包丁等の調理器具は十分に熱湯消毒してから使用すること。
- ・要冷蔵食品（ゆでだこ、肉など）を使用する場合は、10℃以下に冷蔵保管すること。（アイスボックス等を使用すること）

### 3 調理従事者について

- ・体調のすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させないこと。
- ・盛り付けなどの調理作業中は爪を短く切り、マスク、使い捨て手袋等を使用すること及び時計や指輪をはずすこと。
- ・清潔な服装及び帽子を着用すること。
- ・店舗毎に責任者を定めること。
- ・調理に携わる者は、専任とし、調理以外の作業を兼ねないこと。特に金銭取扱い者との

兼務はしないこと。

#### 4 調理品目について

- ・取扱い品目は客に提供する直前に加熱調理する食品とし、なまもの、米飯、手の込んだ食品等は絶対に提供しないこと。(裏面参照)
- ・原材料にアレルギー物質(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等)が含まれているかどうかを把握し、販売時に購入者からアレルギー物質について質問があった場合には、正確な情報を伝えること。

#### 5 製品の取扱いについて

- ・調理後は早く食べてもらうこと(作り置きは行わず、当日調理を心掛け、持ち帰りは避けること)。また、先に調理したものから販売すること。
- ・製品については、異物混入などがないように衛生的に取り扱うこと。

**調製後 1 食分を 2 週間**

**冷凍保存すること**

お問い合わせ先

大阪府藤井寺保健所 食品衛生課

電話：072-952-6165

#### 模擬店メニューの例

| 可能なメニュー<br>(基本は提供直前に加熱調理する食品)   | 危険なメニュー   |
|---|---|
| フライドポテト、じゃがバター<br>フランクフルト<br>焼きそば、たこ焼き、お好み焼き<br>うどん<br>綿菓子、ポップコーン、たこせん<br>ホットケーキ、ベビーカステラ<br>かき氷(市販の氷を使用し使用の度に氷の表面を飲用適の水で洗うこと)<br>市販品のジュース、袋菓子類など現場で手を加えないもの | すし、いなりずし、刺身、生野菜・果物<br>カレーライス<br>おにぎり、炊込みご飯、焼き飯<br>そうめん、冷やしうどん<br>焼肉<br>サラダ<br>サンドイッチ<br>手作りアイスクリーム<br>市販アイスクリームの小分け販売<br>生クリーム<br>自家製の飲料(フレッシュジュース、タピオカジュース等) |

☆条件付きで提供してもよいメニュー

- 焼き鳥：串打ちされた加熱済み製品を再加熱して提供する
- 唐揚げ：肉のカットや衣付けが済んだ加熱済み製品を再加熱して提供する
- みたらし団子：既製品を再加熱して提供する

※ 餅つき大会では出来上がりの餅の持帰りや配布をせず、ぜんざい等加熱調理したもののみ提供すること。



いつもあなたのそばにいる  
「食の安全 ころがけ隊」